

Le patrimoine culinaire aluku

Chez les Aluku, la consommation de viandes ou poissons est de règle à tous les repas. Les produits de la chasse sont très appréciés et plus particulièrement certaines « viandes » : *pakira, kochon bwa, maypouri, oko, perdri, ...* Au niveau de la pêche, qui constitue une activité de subsistance avec la chasse, la collecte et l'agriculture, le nombre d'espèces consommées est considérable : *aymara, koumarou, karp, yaya, ...*

Les modes de cuisson sont très variés (boucanés, roussis, rôtis, fricassées, ...). Le boucanage de conservation, pratiqué sur les lieux de chasse ou dans les villages, associe fumage et séchage. Les viandes et poissons doivent être impérativement réhydratés, avant d'être consommés. Le salage-séchage est aussi utilisé comme autre mode de conservation.

Certains mets sont préparés à l'occasion de fêtes familiales (mariages, fêtes de fin d'année, ...) ou lors de cérémonies (levées de deuil, ...). Ainsi, pour les fêtes de fin d'année, des plats à base d'arachide (*pinda*), de noix de coco (*koko-unto*), ou de manioc blanc doux (*mboo*) sont au menu. L'usage de la pâte d'arachide est à rapprocher d'autres préparations culinaires de pays d'Afrique de l'Ouest, rappelant ainsi que les Aluku sont descendants d'esclaves issus de cette partie de la côte africaine. Marrons du Surinam, ils ont pénétré en Guyane à la fin du 18ème siècle. Les mets sont généralement accompagnés de riz, de *kwak*, de *kasav*, de légumes bouillis (dachine, patate douce, igname,...) ou réduits en purée (banane jaune, manioc doux, patate douce ...).

Certaines espèces animales sont associées aux rituels relatifs au deuil. Ainsi, lors des cérémonies de levées de deuil, il est coutume de consommer du *kwata* (singe hurleur). De même, la viande de tortue de terre est offerte comme nourriture aux ancêtres pendant toute la durée des cérémonies liées au deuil. Elle est partagée entre la famille du défunt et ceux qui ont officié.

Les boissons traditionnelles incluent des jus fermentés (canne à sucre (*kyen*), bière à base de *kasav* (*sakula*) ainsi que des jus frais de saison (pomme cajou, wasey, komou, patawa, ...). Les desserts peuvent être des crèmes à base de banane, coco, maïs, des gâteaux (*pankuku*, gâteau de farine de manioc au coco ; *doku*, gâteau à base de maïs frais, banane jaune et coco, rappelant le *dokonon* créole. Ils peuvent aussi se présenter sous forme de friandise (*anzoé*, maïs grillé, pilé et mélangé à du sucre de canne).



Pinda baafu
(sauce à l'arachide)



Kokounto alishi
(riz au coco)



Boli fow
(fricassée de poule)



Fonfon baana
(purée de banane)